



CSÖRÖGEFÁNK

HOZZÁVALÓK

- 100 g tej
- 20 g élesztő
- 1 ek cukor
- 420 g liszt
- 5 tojássárgája
- 2 ek tejföl
- 2 tk rum
- 1 csipet só
- 1 csomag vaníliás cukor, ízlés szerint
- 50 g vaj

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tejet, az élesztőt, a cukrot a keverőedénybe, és melegítse **3p/37°C/2-es fokozaton**.
2. Adja hozzá a lisztet, a tojássárgáját, a tejfölt, a rumot, a sót, a vajat, a vaníliás cukrot, és dagassza **3p/1 fokozaton**.
3. Pihentesse a tésztát letakarva legalább 1 órán keresztül, majd nyújtsa 2 mm vastagságúra.
4. Vágja a tésztát derelyevágóval, vagy késsel kb. 10 cm hosszú 4-5 cm széles csíkokra, majd a közepüket hosszában vágja be. Ezen a nyíláson bújtsa át a tészta egyik csücskét. Amikor az összes tésztát előkészítette, forrósítson olajat egy lábasban. Süsse a fánkokat ropogós pirosra közepes lángon (főzőlapon 6-7-es fokozat) oldalanként kb. 2 perc alatt. Konyhai papírtörlőn csepegtesse le, majd ízlés szerint szórja meg vaníliás-, vagy fahéjas porcukorral, és tálalja baracklekvárral.



Előkészítés
10 perc



Teljes idő
1 óra 30 perc



Nehézségi fok
közepes



Adag
6 adag